Друг дома N 43 (кулинария)

Алекс Кокурин

SHOUT
SHARE
IT

- Кокурин Алекс

Кокурин Алекс
Друг дома N 43 (кулинария)

Кокурин Алекс
Друг дома 43
Капустные котлеты

Для их приготовления вам понадобятся 200 г капусты вместе с кочерыжкой или 160 г капустных листьев, 5 г масла, 1/2 сырого яйца, 15 г манной крупы, 12 г сухарей. Капусту мелко нашинкуйте. Вместе с маслом отварите ее до полуготовности. Затем засыпьте туда тонкой струйкой манку и варите до готовности. После этого охладите капусту до 40 градусов и добавьте яйцо. Сформируйте котлетки, запанируйте их в сухарях и обжарьте с обеих сторон.

Суп из фасоли

Для приготовления этого блюда вам потребуется 1/2 стакана фасоли, головка репчатого лука, столовая ложка растительного масла, 300 г картофеля. Фасоль замочите на 3-4 часа. Набухшую фасоль отварите в течение 30-40 минут. После этого добавьте туда предварительно спассерованный лук, лавровый лист, нарезанный кубиками картофель, соль по вкусу и варите до готовности фасоли. Перед подачей на стол украсьте суп зеленью (укропом и петрушкой). При желании можно положить и сметану.

Свекольные котлеты

Для этих котлет вам понадобится 220 г неочищенной сырой свеклы или 170 г очищенной вареной свеклы, 15 г манной крупы, 12 г сухарей, 10 г масла, 1/4 сырого яйца. Сваренную свеклу мелко нарежьте и прогрейте 1 с маслом. Добавьте манку, яйцо. Манная крупа должна набухнуть. Сформируйте котлеты, запанируйте сухарями и слегка обжарьте с обеих сторон. Можно украсить зеленью.

Морковные котлеты

Возьмите 175 г нечищеной и 140 г очищенной моркови, 5 г масла, 1/2 сырого яйца, 12 г сухарей, 15 г манной крупы. Мелко нарежьте и припустите с маслом. Затем тонкой струйкой засыпьте манку, добавьте яйцо. Придайте форму котлетам, запанируйте в сухарях. Слегка обжарьте с обеих сторон. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

Открытый пирог от А.Градского

Итак, слоеное тесто раскатываем с мукой на противне, сверху выкладываем свежие яблоки, изюм, курагу и орешки. Миксером взбиваем 6-7 яичных белков -этим безе пирог обмазывается.

Нужно слегка завернуть края теста, но пирог должен оставаться именно открытым. Минут на двадцать он ставится в духовку, потом пирог надо вынуть и снова обмазать взбитыми белками. После этого противень опять ставим в духовку минут на 15-20. За это время безе чуть поднимется, застынет - и пирог готов. Кстати, его можно делать и с вишней, и с апельсинами, и с мандаринами, и с другими свежими фруктами, но тесто обязательно должно быть тонко раскатано. Получается очень вкусно.

КУРИЦА "ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ "

Мясо сырой курицы отделите от костей и порежьте на мелкие кусочки (из костей можно сварить бульон). Выложите мясо в жаровню, сверху положите тонкие кружочки моркови, затем кольца лука, картофеля. Все залейте майонезом, посыпьте тертым сыром. Тушите на маргарине.

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ТЫКВЫ

Почистите и мелко порежьте тыкву. Потушите ее в небольшом количестве воды до мягкости. Сделайте пюре. Добавьте сахар, сырой желток, молотые грецкие орехи, сухари, корицу. Полученную массу хорошо перемешайте, добавьте взбитый белок и выложите в форму, смазанную маслом. Выпекать надо в умеренно горячей духовке.

ПЕЧЕНЬЕ "СИГАРЕТКИ"

Продукты: 200 г сметаны, 150 г сливочного масла, 1,5 стакана муки. Начинка: орехи и чернослив (по 250 г), пропустив через мясорубку, смешайте с 2 столовыми ложками сахара. Замесите крутое тесто, раскатайте, порежьте на полоски длиной 10 см и шириной 7 см. Положите начинку, заверните сигареткой и выпекайте в духовке.

СУП ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

На одну порцию у вас уйдет 40 г кукурузной крупы крупного помола, 200 г воды, 300 г молока, 30 г сушеного мяса, 10 г сливочного масла. Соль по вкусу. Кукурузную крупу промойте, залейте горячей водой и варите до загустения. Потом добавьте горячего молока, сливочного масла, посолите и доведите до готовности. Затем добавьте мелко нарезанное мясо.

ХАТЛАМА ШОРПА

На одну порцию вам потребуется 120 г говядины, 100 г кукурузной муки, 150 г воды для теста, половина яйца, 15 г сливочного масла, соль по вкусу. Мясо нарежьте на кусочки по 30-40 г, залейте горячей водой, слегка посолите и варите до готовности. В просеянную кукурузную муку налейте подсоленный кипяток, добавьте яйцо и замесите тесто. Затем раскатайте его, как для лапши, и разрежьте на кусочки треугольной формы. Опустите их в кипящий посоленный по вкусу бульон. Когда

треугольнички всплывут, выньте их шумовкой и заправьте маслом. Кукурузные лепешки и мясо подают на стол горячими. Отдельно подают бульон.

БЛИНЫ ЦАРСКИЕ

Нужно взять 3 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, стакан сливок, литр топленого молока, 25 г дрожжей, 5 желтков, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, столовую ложку сахара, столько же соли, 6 белков. В двух стаканах теплого молока развести гречневую муку и дрожжи. Через часполтора добавить желтки, растертые со сливочным маслом и сметаной, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар. Все тщательно вымесить и поставить в теплое место еще на два часа. Отдельно взбить белки и сливки и добавить в тесто, но осторожно. Дать постоять 15 минут и выпекать как обычно.

БЛИНЧИКИ НА ПИВЕ

Нужно взять 2 стакана пшеничной муки, бутылку пива, 2 яйца, столовую ложку сметаны, 2 пачки жирного творога, столовую ложку сахара, четверть стакана молока, соль по вкусу, панировочные сухари. Желтки растереть со сметаной, добавить соль и сахар, влить стакан пива и все хорошенько взбить до однородной массы. Добавив муку, все опять хорошо вымесить, влить оставшееся пиво, взбитые белки, снова все быстро перемешать. Тесто готово. Жарят блинчики на раскаленной сковороде, смазанной жиром. Наливают в сковороду тонким слоем и выпекает только одну сторону. Подрумяненную сторону смазывают начинкой (мясной, творожной, джемом) и сворачивают в рулет, обмакивают в яично-молочную смесь (яйцо плюс четверть стакана молока), обваливают в сухарях и жарят на сливочном масле.

КАРАВАЙ ИЗ БЛИНЧИКОВ

Для мясного фарша нужно взять 400 г отварной говядины, 2 столовые ложки сливочного масла,2 головки лука, яйцо, соль по вкусу. Для творожной заправки необходимо: 300 г творога, яйцо, 2 столовые ложки сметаны, чайная ложка сливочного масла, столовая ложка сахара. Испеченные блинчики складывают в форму, смазанную маслом, поочередно перекладывают фаршем и творожной заправкой. Последний блин смазывают маслом и все это запекают в горячей духовке.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАНЕ

Вам потребуются кальмары, репчатый лук, грибы, сметанный соус, сыр. Кальмары очистите от пленки, промойте, нарежьте соломкой, положите в один слой на горячую сковороду с маслом и быстро обжарьте, добавьте заранее спассерованный лук с грибами, сметанный соус, посолите, поперчите. Доведите до

кипения. Переложите в кокотницы или порционные сковородочки, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке. Можно украсить мелко нарезанной зеленью. Сметанный соус готовится следующим образом. Поджарьте слегка муку, просейте и смешайте со сливочным маслом в равных пропорциях, добавьте горячую сметану и прокипятите. Посолите по вкусу.

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРАМИ

У свежих огурцов срежьте кончики и удалите семена. Если кожура жесткая, то огурцы нужно почистить. Огурцы наполните фаршем из кальмаров, поставьте на тарелку или блюдо, украсьте листьями зеленого салата. В соуснике подайте майонез или сметану. Приготовление фарша. Консервированные или вареные кальмары мелко нарежьте, заправьте майонезом, добавьте по вкусу соль и перец.

ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ

Возьмите на 3 стакана муки чуть меньше стакана сметаны, полпачки маргарина, 200 г грецких орехов, стакан сахарного песка, 2 столовые ложки меда, один яичный желток, 0,5 чайной ложки корицы. Делаем тесто. 15 минут взбивайте маргарин, добавляя сметану, а затем муку. Тесто должно быть густым. Месите руками на столе. Для начинки нужно обжарить орехи на сковороде без масла, затем проверните их через мясорубку. Далее добавьте сахар, мед и корицу. Тесто разделите на три части и раскатайте лепешки толщиной 5 мм. Сверху ровным слоем положите начинку и сверните в рулет. Смажьте яичным желтком. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 30-35 минут.

ТОРТ "ЭСКИМО"

Для теста необходимо взять пять желтков, по одному стакану муки, сахара, рубленых орехов, пол чайной ложки соды, погашенной уксусом, две столовые ложки какао. Желтки хорошо разотрите с сахаром, всыпьте муку, какао, орехи, соду и замесите тесто ложкой. Тщательно смажьте глубокую сковородку подсолнечным маслом, выложите в нее тесто и руками сделайте по периметру формы бортик. Крем. Вскипятите пол-литра молока, разотрите 200 г сливочного масла со стаканом сахара, добавьте ваниль, три столовые ложки с верхом муки и одну столовую ложку крахмала. Полученную массу залейте, постоянно помешивая, в кипящее молоко. Крем остудите до комнатной температуры, поставив посуду с ним в холодную воду. Выпеченный корж залейте кремом, а сверху покройте темной глазурью, используя для этого какао или шоколад. За два часа до подачи на стол торт поставьте в холодильник, а затем острым ножом нарежьте на дольки.

Торт "ТРАДИЦИОННЫЙ"

хорош тем, что его нужно готовить за двое суток до торжественного приема гостей. Тесто. 300 г маргарина разотрите с тремя желтками и двумя стаканами сахара, добавьте ваниль, погашенную уксусом соду, щепотку соли, две столовые ложки сметаны. Муки - сколько возьмет тесто, чтобы оно получилось мягким. Разделите его на четыре коржа и один маленький кусочек - для украшения. Печь коржи надо до золотистого цвета на среднем огне. Крем. Банку сгущенки варите в кастрюле с водой в течение двух часов. 250-300 г сливочного масла разотрите с 0,5 стакана сахара, добавляя остывшую сгущенку. Сварите стакан клюквы со стаканом сахара. Затем смажьте коржи вареньем и кремом по очереди, чтобы верхний корж был смазан кремом. Маленький корж разотрите в крошку и сверху посыпьте торт.

БЕЛЫЙ ПРЯНИК

Состав белого пряника: 7 яиц, стакан сахара и стакан муки, ваниль. Отделите белки от желтков. Белки взбивайте до тех пор, пока они не будут "стоять", постепенно добавляя в них сахар и продолжая взбивать. В полученную массу влейте желтки и, перемешивая, добавьте муку. Форму (желательно ребристую) густо смажьте сливочным маслом и выложите в нее полученное тесто в виде густой сметаны. Выпекать надо на среднем огне примерно 20 минут, не открывая духовку, форму нужно ставить в подогретую духовку. Такой пряник вкусен сам по себе, но на его основе можно сделать праздничный торт.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

Белый пряник разрежьте на три части. Для крема потребуется одна банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 700 г зефира. Сгущенку варите, как указано выше, и разотрите с маслом. Разделите дольки зефира и острым ножом разрежьте их на четыре части. Целые, не поврежденные ножом дольки с ребристой поверхностью отложите в сторону. Каждый корж смажьте кремом и уложите на него дольки зефира, верхний корж слегка смажьте кремом, обсыпьте мелко истолченными грецкими орехами и украсьте четвертинками ребристого зефира. Перед подачей на стол поставьте торт на холод.

ПРЯНИК "МЕДОВИК"

Его состав: одно-два яйца, стакан молока, две-три столовые ложки подсолнечного масла, стакан сахара, полная столовая ложка меда, чайная ложка соды, погашенная уксусом, 10-12 нарезанных грецких орехов, цедра, примерно 2,5 стакана муки. Все тщательно размешайте до консистенции густой сметаны. Форму смажьте подсолнечным маслом и выложите в нее тесто. Печь до готовности на среднем огне примерно 35-40 минут. Готовность проверьте палочкой: если на ней не остается теста,

значит, пряник готов.

ЧЕРНЫЙ ПРЯНИК

Состав: 200-250 г кислого сока или кислого варенья, стакан кефира, два яйца, 2,5 стакана муки, столовая ложка соды без верха, погашенная уксусом, стакан сахара (можно полстакана). Все размешайте до консистенции густой сметаны. Форму смажьте подсолнечным маслом и выложите тесто. Выпекайте 20-25 минут на среднем огне. Пряник можно смазать вареньем или заварным кремом.